

Selección Blanca

Este interesante coupage de uvas blancas francesas e italianas muestra su gran expresividad en el Valle de Guadalupe. El cuidado continuo y la experta mano del enólogo permite crear un vino blanco fresco y seco, con marcadas notas florales y frutales que recuerdan al chabacano, pera y manzana verde.

Variedades

Viognier 60%
Arneis 25%
Marsanne 15%

Grado alcohólico

12.5 % vol.

Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe.

Vista

Hermoso color amarillo pálido con ligeros reflejos verdes. Vino limpio que irradia un atractivo brillo.

Gusto

Excelente ataque, seco y fresco. Acidez equilibrada para un final largo.

Nariz

Aromas cítricos y florales con notas de lima, chabacano, manzana verde y toronja.





Elaboración y crianza

Tras la clasificación manual de racimos en el viñedo, estos fueron sometidos a despalillado y a un leve estrujado con la finalidad de extraer el mosto flor de la mejor calidad. Este mosto flor se transporta a tanques de acero inoxidable en donde realiza la fermentación alcohólica a 12°C de temperatura, evitando de esta manera la volatilidad de los aromas y conservándolos para disfrutarlos en copa. No tiene paso por barrica.



Distribuidor Oficial



Selección Blanca

La delicada cepa Viognier es la columna vertebral de este vino. Combinada con la italiana Arneis y la francesa Marsanne nos permiten disfrutar un vino fresco y seco de gran fragancia y agradable frutalidad. La Viognier, originaria de la región del Ródano, se caracteriza por dar vinos opulentos de buen cuerpo, con una gran nariz con notas florales y frutales, destacando particularmente el chabacano.

La cepa italiana Arneis, originaria de la región del Piamonte, se caracteriza por dar vinos de gran estructura, aporta al Selección Blanca su delicada frutalidad y sus sabores a flores blancas, toronja y manzana verde; la cepa francesa Marsanne, también originaria del norte del Ródano, aporta sus aromas a jazmín, avellana y hierbas aromáticas, así como su cuerpo y capacidad de guarda.

El cuidadoso manejo desde la cosecha manual, a la maceración en frío y la fermentación a temperatura controlada, da como resultado un vino seco, fragante y con sabores que recuerdan al chabacano, el durazno, la avellana y la toronja.

Ideal para tomarse frío en temporada de calor, o acompañar platillos a base de mariscos como almejas, camarones, langosta, abulón o callo de hacha. Magnífico también con salmón, marlin o atún sellado a las brasas.



VINOS
Trasiego
VALLE DE GUADALUPE, B.C.

Distribuidor Oficial